

Rezept

Wildschweinmedaillons mit Nüssen auf Feigenrotkraut

Ein Rezept von Wildschweinmedaillons mit Nüssen auf Feigenrotkraut, am 19.04.2024

Zutaten

1/2 Rotkohl	300 ml Rotwein
1 EL gemahlener Zimt	120 ml Rotweinessig
140 g Zucker	50 g gehackte Haselnüsse
100 g weiche Butter	80 g Paniermehl
1 Zwiebel	2 EL Gänseeschmalz
100 g getrocknete Feigen	500 g Wildschweinfilet (alternativ Hirsch- oder Rehfilet)
2 EL Sonnenblumenöl	Salz
schwarzer Pfeffer	

Rezeptinfos

Portionsgröße Zutaten für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: mehr als 90 min Dauer: mehr als 90 min

Zubereitung

1. Den Rotkohl vom Strunk befreien und die Blätter in feine Streifen schneiden. In ein Gefäß geben und mit Rotwein, Zimt, 100 ml Rotweinessig und 100 g Zucker für 12 Std. abgedeckt an einem kühlen Ort marinieren.
2. Die gehackten Haselnüsse in einer Pfanne bei mittlerer Hitze ohne Fett hellbraun rösten, auskühlen lassen. Butter, Haselnüsse und Paniermehl in einer Schüssel vermengen. Die Butter-Haselnuss-Mischung auf eine Klarsichtfolie geben und zu einer Rolle formen. Über Nacht kalt stellen.
3. Nach der Marinierzeit die Zwiebel schälen und in Streifen schneiden. In einem hohen Topf (ca. 22 cm Ø) das Gänseeschmalz zerlassen und die Zwiebelstreifen glasig anschwitzen. Den Rotkohl in ein Sieb geben, die Marinade in einer Schüssel auffangen. Den Rotkohl zu der Zwiebel in den Topf geben und mit anschwitzen. Die Marinade hinzugeben und mit Wasser auffüllen, bis der Rotkohl bedeckt ist. Alles 1 1/2 Std. mit geschlossenem Deckel köcheln lassen, gelegentlich umrühren.
4. Die Trockenfeigen in Streifen schneiden und 15 Min. vor Ende der Garzeit des Rotkohls hinzugeben. Den Rotkohl mit 2 EL Zucker und 1-2 EL Essig abschmecken. Der Kochsud sollte komplett vom Rotkohl aufgesogen sein. Durch die Zugabe des Zuckers karamellisiert der Rotkohl leicht und wird glänzend.
5. Den Backofen auf 180° vorheizen. Den ausgelösten Wildschweintrücken in gleich große Medaillons schneiden. In einer Pfanne 2 EL Sonnenblumenöl erhitzen und die Medaillons bei großer Hitze rundum ca. 2 Min. anbraten. Mit Salz und Pfeffer würzen. Die Haselnussbutter in Scheiben schneiden und auf die Medaillons legen. Je nach Dicke der Medaillons für 5-8 Min. im Backofen garen.

6. Den Feigenrotkohl auf vorgewärmte Teller verteilen und die Wildschweinmedaillons darauf anrichten.